

MIO STAR

Bref mode d'emploi fontaine à chocolat Siwa

Vis hélicoïdale (non visible)
– Mettre la vis hélicoïdale sur l'axe métallique qui est dans le récipient à chocolat. Veiller à ce que la vis soit bien droite

Tour
– Placer la tour sur la vis hélicoïdale et l'enfiler sur les trois broches en plastique noir
– *Celle-ci est chaude lorsque l'appareil fonctionne: ne pas toucher!*

Protection anti-éclaboussures (amovible)
– Ne pas mettre en marche sans la protection

Interrupteur et témoins de contrôle:

Pos. «**0**» = éteint
Pos. «**1**» = chauffe (les deux témoins s'allument)
Pos. «**2**» = pompe (témoin de gauche s'allume)
Pos. «**3**» = chauffe et pompe (témoin de droite s'allume)

– Après utilisation mettre l'interrupteur sur «**0**» (= éteint) et débrancher l'appareil

Accessoires (non représentés)
– Coupelle en deux parties
– Fourchettes en plastique pour fruits et baies tendres
– Fourchette pour prendre les fruits durs et les morceaux de biscuits
– Fourchette spirale pour noix et baies
– Spatule pour nettoyer
– Moules pour le petits chocolats

Démarrage rapide

1. Choisir une surface stable, plane et sèche
2. Mettre le récipient à chocolat avec sa poignée puis la protection anti-éclaboussures
3. Placer la vis hélicoïdale puis la tour
4. Brancher l'appareil (230 V)
5. Préchauffer l'appareil 15 minutes env. (interrupteur sur «**1**»; les deux témoins de contrôle s'allument)
6. Remplir le récipient de chocolat liquide chaud avec précaution (max. 0.4 litre). ***Attention chaud!***
7. Allumer la fontaine à chocolat (interrupteur sur «**2**» ou «**3**»)
8. Après utilisation, mettre l'interrupteur sur «**0**» et débrancher l'appareil

Récipient à chocolat avec poignée
– Contenance 0.4 litre max. (respecter la marque «**MAX**»)
– Chaud pendant et après utilisation: ne pas toucher et ne le prendre que par la poignée
– Ne pas mettre la main dans le chocolat chaud!
– Ne pas rayer/endommager le revêtement antiadhésif avec des ustensiles durs

Bloc moteur
– Ne pas déplacer en cours de fonctionnement!

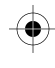


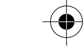
Cordon d'alimentation/fiche (230 V)
– S'assurer que l'on ne risque pas de faire tomber l'appareil à cause du cordon d'alimentation
– Cordon et fiche doivent toujours être secs



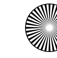
Emplacement / Utilisation

– Choisir une surface sèche, plane et stable; ne pas utiliser l'appareil près d'une source de chaleur
– Placer l'appareil sur une surface résistant à la chaleur et aux projections
– Ne pas placer l'appareil sur ou sous des dispositifs ou éléments de cuisine pouvant fondre, ni à proximité de rideaux
– Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance
– ***Les enfants ne doivent utiliser l'appareil que sous surveillance!***



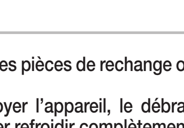








Mode d’emploi fontaine à chocolat Siwa



Chère cliente, cher client

Veuillez lire attentivement ce mode d’emploi avant de brancher cet appareil, afin d’éviter tout dommage éventuel dû à une utilisation non conforme.

Mise en marche et utilisation de l’appareil

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation de l’appareil, nettoyer soigneusement à l’eau chaude additionnée de liquide vaisselle le récipient avec poignée, la vis hélicoïdale, la tour et les accessoires. Ensuite bien les essuyer. Nettoyer le bloc moteur avec un chiffon doux légèrement humide et l’essuyer.

Emplacement / Préparation

Avant d’installer l’appareil, respecter les consignes suivantes:
- Poser l’appareil sur une surface ne craignant pas la chaleur ni les éclaboussures, car les projections de chocolat sont inévitables

Conseils:
- Ne pas placer l’appareil ou le cordon près d’une source de chaleur (plaque, etc.). Veiller à ce qu’ils n’entrent pas en contact avec l’eau
- Choisir une surface stable, plane et sèche
- Placer le récipient à chocolat avec poignée sur le bloc moteur et tourner légèrement jusqu’à ce qu’il s’encastre
- Placer l’élément anti-éclaboussures sur le récipient à chocolat (ne pas utiliser l’appareil sans cet élément!)
- Enfiler la vis hélicoïdale sur l’axe métallique (orifice vers le bas). Veiller à ce qu’elle soit bien droite
- Enfiler la tour sur la vis hélicoïdale et l’encastrer sur les trois broches en plastique (qui sont sur le fond du récipient à chocolat). ***S’assurer que la tour soit bien mise sur le dispositif et soit bien droite!***
- Placer la coupelle en deux parties sur la fontaine et les assembler
- Placer dans la coupelle ce que vous désirez: morceaux de fruits (frais ou en conserve), baies, noix, gâteaux secs, morceaux de gâteau, biscuits en forme de cigarettes, etc.

Préchauffer l’appareil

- Mettre l’interrupteur sur «**0**»
- Brancher l’appareil (230 V)
- Préchauffer l’appareil pendant 15 minutes env. (interrupteur sur «**1**»); les deux témoins de contrôle s’allument

Préparer le chocolat / le verser dans le récipient

- Faire fondre le chocolat (env. 250 g) dans une casserole, au four à micro-ondes ou à vapeur. ***Conseil:*** casser le chocolat en petits morceaux (il fond plus vite)
- Ajouter de l’huile de tournesol (env. 75 g) et ***bien mélanger***

Recommandations:
- toute le chocolat doit être liquide; éventuellement remuer pour faire fondre les derniers morceaux
- Utiliser du chocolat au lait. Ne pas utiliser de chocolat avec des ingrédients (ex. chocolat aux noisettes, amandes, raisins, etc), car cela bloquerait la vis hélicoïdale interne
- Le mélange se réfère au chocolat «milch extra» de votre Migros. Si vous utilisez un autre chocolat il faut ajuster la quantité d’huile de tournesol (si le chocolat «visqueux», cela signifie qu’il y a trop d’huile)

Utilisation de la fontaine

- Verser, avec précaution, le chocolat liquide dans le récipient. Ne pas trop remplir (= ne guère dépasser la partie inférieure de l’élément anti-projections ou ne pas dépasser la marque «*MAX*» du récipient). ***Attention chaud!***
- Allumer la fontaine à l’aide de l’interrupteur rotatif et sélectionner le degré de fontionnement:
  - Sur «**2**» = pomper (le témoin de contrôle de gauche s’allume)
  - Sur «**3**» = chauffer et pomper (le témoin de contrôle de droite s’allume)

Recommandations:
- En fonctionnement sur «**2**» et «**3**», le chocolat liquide est aspiré en bas de la tour, puis monte et ressort en un flux régulier par l’orifice supérieur
- Si le chocolat devient visqueux c’est qu’il y a trop d’huile de tournesol

- Prendre les morceaux de fruits, les baies et les morceaux de biscuits avec **les fourchettes** et les plonger dans le chocolat qui coule
- Baies, noix et morceaux de gâteau peuvent être pris avec **la fourchette spirale** et enrobés de chocolat
- Plonger délicatement avec la main les gros ingédient (ex. biscuits, cigarettes) dans le chocolat
- Les morceaux enrobés de délicieux chocolat peuvent aussi être mis à refroidir sur la grille

Recommandations:
- ***Le bloc moteur, la tour et les surfaces deviennent chaudes lorsque l’appareil fonctionne: ne pas toucher!***
- Ne jamais faire tomber de morceaux d’aliments durs directement dans le récipient à chocolat! Si cela arrivait, éteindre l’appareil (interrupteur sur «**0**») et le débrancher. Retirer avec précaution et à l’aide d’une fourchette le morceau tombé dans le chocolat chaud
- Ne jamais toucher au récipient chaud ni aux éléments en mouvement (risque de brûlure et de blessure)

Petits chocolats

- Verser le chocolat liquide avec une cuillère et délicatement dans les petits moules et laisser refroidir

Après utilisation

- Mettre l’interrupteur sur «**0**») et débrancher l’appareil (l’appareil n’est réellement éteint qu’une fois débranché)
- Laisser refroidir un peu, puis enlever, avec précaution, la tour et la spirale. ***Attention chaud***; utilisation poignée, gant de protection! Prendre le récipient à chocolat par sa poignée et verser le reste du chocolat dans un autre récipient (utiliser la spatule)
- Utiliser ce chocolat restant pour faire un gâteau ou des muffins. Ne pas l’utiliser à nouveau pour la fontaine à chocolat (les résidus qui sont dans le chocolat pourraient bloquer la vis hélicoïdale)
- Laisser l’appareil refroidir complètement
- Pour des raisons d’hygiène, procéder au nettoyage (voir «Nettoyage»)

Nettoyage

- Avant de nettoyer l’appareil, le débrancher et le laisser refroidir complètement
- Le chocolat contenu dans le récipient ne doit pas refroidir complètement et devenir dur. Retirer délicatement le chocolat à l’aide d’une louche et vider le récipient.
  Important: ne jamais verser le chocolat dans l’évier ou dans les toilettes (risque de les boucher)! Verser directement le chocolat dans la poubelle
- Bien nettoyer le fond et la paroi du récipient avec un chiffon ou une éponge légèrement humide et ensuite l’essuyer. ***Ne pas plonger le récipient dans l’eau***
- Nettoyer le bloc moteur et le cordon avec un chiffon légèrement humide, ne pas utiliser d’accessoires pointus ou qui rayent ni de produits chimiques abrasifs
- Nettoyer la tour, la vis hélicoïdale, l’élément anti-projections et les accessoires à l’eau chaude additionnée de liquide vaisselle et ensuite bien les essuyer. ***NE PAS mettre les accessoires dans le lave-vaisselle***
- Metre la tour et la vis hélicoïdale en position verticale pour que l’eau qui est à l’intérieur puisse s’écouler

Rangement

- En cas de non utilisation, il faut toujours débrancher l’appareil
- Le laisser refroidir complètement
- Conserver l’appareil en lieu sec et hors de portée des enfants

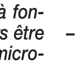
Elimination

- Déposer gratuitement tout appareil hors d’usage auprès d’un point de vente pour une élimination adéquate
- Eliminer immédiatement tout appareil présentant un défaut dangereux et s’assurer qu’il ne puisse plus être utilisé
- Ne pas le jeter dans les ordures ménagères (protection de l’environnement!)

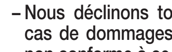
Consignes de sécurité



- **Avant la mise en marche, lire attentivement ce mode d’emploi**
- ***Les enfants ne doivent utiliser l’appareil que sous surveillance***
- ***Placer l’appareil de façon à ce que les enfants ne puissent pas y toucher***
- **Avant de mettre en marche assurez-vous que la tour est bien mise en place et bien encastrée sur le dispositif**
- ***Le récipient n’est pas un poêlon à fondue; ne jamais mettre le chocolat à fondre dans le récipient (il doit toujours être fondu dans une casserole ou au micro-ondes)***
- **Ne verser que du chocolat liquide dans le récipient. Les morceaux de chocolat pourraient bloquer l’appareil**
- **Le bloc moteur, la tour et les surfaces deviennent chaudes lorsque l’appareil fonctionne: ne pas toucher!**



- **Ne jamais mettre la main dans le récipient chaud ni le chocolat chaud: risque de brûlure et de blessure!**
- **Ne jamais faire tomber de morceaux d’aliments durs directement dans le récipient à chocolat!**



- **Ne jamais déplacer l’appareil en marche: risque de décharge électrique et de brûlure**



- **Faites attention lorsque vous versez le chocolat chaud dans le récipient!**
- **Fixer le cordon d’alimentation afin que personne ne puisse faire tomber l’appareil chaud**
- **Contrôler régulièrement le bon état du cordon et de la fiche. Ne pas utiliser l’appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés. Remplacer immédiatement cordons et fiches défectueux auprès de MIGROS-Service**
- **Le cordon d’alimentation ne doit pas toucher l’appareil en marche: risque d’incendie et de court-circuit**
- **Ne jamais laisser pendre le cordon d’alimentation, ne pas le faire passer sur des angles ou des endroits pointus, ne pas le coincer. Ne pas poser ni suspendre le cordon au-dessus d’objets brûlants; le protéger de l’huile**
- **Ne jamais débrancher l’appareil avec les mains mouillées ou en tirant sur le cordon**
- **Faire fonctionner l’appareil uniquement sous surveillance**
- **Utiliser uniquement des cordons d’alimentation pour un courant min. de 6 A**
- **L‘appareil n’est pas protégé contre les éclaboussures d’eau**
- **Placer l’appareil sur une surface sèche, stable et plane. Ne pas le placer sur une surface chaude ou près d’une flamme. Garder toujours une distance min. de 50 cm**
- **N’utiliser que des pièces de rechange originales**
- **Avant de nettoyer l’appareil, le débrancher et le laisser refroidir complètement**
- **Ne jamais plonger le bloc moteur ou le cordon d’alimentation dans l’eau ou autres liquides: risque de blessures et de décharge électrique**
- **L’appareil est réservé à un usage domestique et ne doit être utilisé que dans des endroits secs**
- **Conserver soigneusement ce mode d’emploi et le remettre à tout autre utilisateur**
- **Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages dus à une utilisation non conforme à ce mode d’emploi**

Garantie

2 ans de garantie

MIGROS garantit un produit impeccable et en parfait état de marche, pendant deux ans à compter de la date d’achat.

MIGROS peut choisir la modalité d’exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé. Toutes les autres prétentions sont exclues.

Dispositions générales:

Sont exclus de la garantie:
- l’usure normale
- les conséquences dues à un usage impropre
- les dommages provoqués par l’utilisateur ou par un tiers
- les défauts dus à des causes externes

La garantie s’arrête en cas de réparations effectuées par des non professionnels ou par des services non autorisés par MIGROS. Conserver soigneusement le certificat de garantie ou la preuve d’achat (ticket de caisse, facture) sans ceux-ci vous perdez tout droit à la garantie.

Les appareils nécessitant une réparation ou un entretien sont repris dans n’importe quel point de vente.







230 V / 50 Hz / 30 W

09/2007 -F- Sous réserve de modifications

Vertrieb/Distribution/Distribuzione:
Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich





7173.269 www.migros.ch



